

いもの形が良く、A品率の高いかんしょ 「べにまさりフリー系147」の育成

農業総合センター生物工学研究所・農業研究所

平成17年に育成したかんしょのウイルスフリー系統「べにまさりフリー系128」は、圃場条件等によって皮色の悪いもや、丸い形をしたも（丸品）の発生率が高まるのが問題となっていました。そこで生物工学研究所と農業研究所では、行方地域農業改良普及センターやJAなめがたと協力して、新たに「べにまさりフリー系147」を選抜・育成しました。本系統は「べにまさりフリー系128」と比べて、いもの形が長めで丸品率は低く、A品率が高くなる傾向があります。また、皮色が良く、焼きいもの食味評価も優れている特長があります。

いもの形が良い

本系統は、「べにまさりフリー系128」と比べて、形が長めで、揃いが良く、皮色が良いという特長があり、形状に優れたいもを収穫することができます（写真1）。



写真1 いもの形状（左：フリー系147 右：フリー系128）

表1 「べにまさりフリー系147」の収量、品質

圃場	系統名	株当り いも数 (個)	収量 (kg/a)	A品率 (%)	丸品率 (%)
行方市 現地	147	3.0	417	81	3
	128	3.5	483	72	11
水戸市 農研	147	3.5	416	72	2
	128	4.4	496	52	20

行方市現地圃場は3か年（H25～27）5か所の平均値（行方普及センター調べ）
5月上～中旬に挿苗、10月上旬に収穫
水戸市農研所内圃場は単年（H26）の結果、5月下旬に挿苗、10月上旬に
収穫

品質の良いいもが穫れる

本系統を、行方市の現地圃場と水戸市の農業研究所内の圃場で試験栽培したところ、「べにまさりフリー系128」と比べて収量はやや低くなるものの、収穫物のA品率が高まり、丸品率は低くなるが示されました（表1）。

* A品率：50g以上で形状の良好ないもの割合

おいしい焼きいもができる

本系統を焼きいもに加工して、JA職員等の協力を得て食味官能評価を行いました。本系統で作った焼きいもは「べにまさりフリー系128」と比べて、肉質がやや粘質で、甘味が強く、総合的な評価が優れていました（表2）。

表2 「べにまさりフリー系147」の焼きいも食味評価

系統名	食感	肉質	甘味	総合
147	3.5	4.0	3.3	3.5
128	3.5	3.6	3.0	3.2

食感・甘味・総合評価を1（悪い）～5（良い）、肉質を1（粉質）～5（粘質）の5段階で評価

食味は2か年（H26～27）の平均値